

## Rezept aus „Silvia entdeckt: Wolfgangsee“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Gedämpfte rote Rüben-Knödel mit Aberseer Schafkäse, Walnüssen und Himbeer-Nussbutter-Vinaigrette

Koch: Josef Schöndorfer

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Knödel

- 500 g Milchbrot oder Brioche
- 200 g Butter
- 400 g rote Rüben
- 100 g Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Eidotter
- Salz
- Pfeffer

Für die Schafkäsefülle

- 200 g Schafkäse
- Salz
- Pfeffer
- ½ Bund gehackte Petersilie
- gerissener Kren

#### Für die Vinaigrette

- 50 g Kristallzucker
- 200 ml Himbeeressig
- 500 ml rote Rüben Saft
- 2 blanchierte Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stk. langer Pfeffer (oder 10 Pfefferkörner)
- 200 g Nussbutter (gebräunte Butter)
- gehackte, geröstete Walnüsse
- frische Himbeeren

#### Für die Garnitur

- Vogersalat
- gerissener Kren

### Zubereitung

1. Für die Knödel zuerst das grob gewürfelte Milchbrot bei 80° C Umluft etwa eine Stunde im Rohr trocknen lassen, danach herausnehmen und in eine Schüssel geben. In der Zwischenzeit die Butter in einem Topf schmelzen lassen und die grob gewürfelte roten Rüben mit den fein geschnittenen Schalotten und dem Knoblauch bei niedriger Hitze langsam darin weichschmoren. Sobald die Rüben weich sind, alles in einer Küchenmaschine zu einer glatten Masse pürieren und anschließend mit dem Eidotter emulgieren (Dotter hineinmischen) und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rüben-Masse vorsichtig unter die getrockneten Milchbrotwürfel heben – nur behutsam mischen, damit die Masse luftig bleibt und die Knödel später schön fluffig werden.

2. Für die Fülle den Schafkäse in einer Schüssel glattrühren und mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und gerissenem Kren abschmecken. Die Masse entweder mit der Hand oder mithilfe von Silikonformen zu kleinen Kugeln formen und bis zur Weiterverarbeitung tiefgekühlt aufbewahren, damit sie sich gut in die Knödelmasse einarbeiten lässt.

3. Nun die gut gekühlte Schafkäsefülle aus dem Tiefkühler nehmen, mit der Knödelmasse umhüllen und die Knödel im Bambusdämpfer oder in einem Dampfgarer 10-15 Minuten schonend dämpfen.

4. Für die Vinaigrette den Kristallzucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren lassen, den Pfeffer hinzufügen und mit Himbeeressig ablöschen. Die Flüssigkeit leicht einkochen lassen und anschließend mit rotem Rübensaft aufgießen. Die blanchierten Schalotten und den Knoblauch begeben und alles auf etwa 200 ml reduzieren lassen.

5. Zum Schluss die Reduktion mit 200 ml Nussbutter vermengen, die gerösteten Walnüsse und die halbierten Himbeeren vorsichtig darin erwärmen und die Mischung über die Knödel geben. Die roten Rüben-Knödel auf vorgewärmten Tellern anrichten, großzügig mit der warmen Vinaigrette beträufeln und mit Vogerlsalat und frisch gerissenem Kren servieren.